

とろーりも、ふんわりも、しっとりも！

魅惑のチーズ料理



見た目も食感も味わいも、様々な種類があるチーズ。
いろんなチーズを使った、心もとろける料理が大集合！
その魅惑的な味わいに、きっと誰もが虜になるはず。

ローズ風チーズフォンデュ 900円(税込)

店主の成瀬創太さんは、バーテンダーとして働いていた「ROSE GARDEN」を受け継ぐ形で、平成24年にこのダイニングバーを開いた。多くの人に愛されたチーズフォンデュのレシピを守り、看板メニューとして復活させた「ローズ風チーズフォンデュ」は、数種類のチーズに辛口の白ワインを加えて、最後の一口まで飽きのこないあっさりとした仕上がりに。ほかにも、明太子と日本酒を入れた「桜色チーズフォンデュ」など、約9種類の味が揃うのも魅力。

🚩 AUGGIE オーギー

📍 岐阜市東金宝町1-7-2 (P29 地図C-5)
🕒 18:00～翌3:00 (LO翌2:00)
📅 日曜 ※翌月曜が祝日の場合は営業、翌月曜休み
☎ 058-264-2707
<https://auggie.owst.jp/> チャージ300円(税込)



石焼チーズスフレ 880円(税抜)

一つひとつ丁寧に作られる料理やデザートとともに、日本酒や国産ウイスキーなども愉しめるバル。名物の「石焼チーズスフレ」は、岐阜市のブランド卵「醍醐卵」をメレンゲのように泡立て、溶かしたパルミジャーノ・レッジャーノチーズやゴーダチーズ、4種類のスパイスを混ぜた生地が要。これをトマトや玉ねぎを敷いた石鍋に入れ、オーブンでじっくり焼く。ふわっととろける食感と、広がるチーズと玉子の優しい味わい。新感覚のチーズ料理に思わず頬が緩む。

🚩 バル&デセール Black Cat ブラックキャット

📍 岐阜市河渡4-143-3
🕒 12:00～LO14:00、17:30～LO23:00
📅 木曜、第2・4水曜 📍 共同あり
☎ 058-213-9492
<https://foodplace.jp/blackcat/>



チーズタッカルビ 1,200円(税込)

「お客さんに喜んでほしくて、どのメニューもつい量が多くなりがちなの」と笑う韓国出身のペコバさんが切り盛りする店。熱々の鉄板の上で甘辛く味付けた玉ねぎや鶏肉などの食材をごま油で香ばしく炒め、とろとろのチーズを絡めて食べる「チーズタッカルビ」は大勢でシェアしたい一品。ニンニクの香りや甘いコチュジャンの風味が食欲をそそる自家製ダレに、パルメザンチーズのまろやかなコクが融合。ご飯はもちろん、酒との相性も抜群。

🚩 韓国料理 ペコバ

📍 岐阜市加納梅田町3-1 (P29 地図A-7)
🕒 17:30～22:00
📅 火曜 📍 2台



マルゲリータ ブッファラ 1,280円(税込)

イタリアのナポリで修業を積んだ羽賀一博さんが営むピッツェリア。生地の材料はイタリア産と国産を配合した小麦粉に、シチリア産の塩、自家製天然酵母、水と極めてシンプル。熟成発酵させた生地は特注の薪窯で一気に焼き上げることで、外はサクッと、中はもっちりとした食感に。程よい酸味のトマトソースとミルクシーな水牛モッツァレラチーズをのせた「マルゲリータ ブッファラ」は、生地や素材の美味しさが力強く感じられる本場さながらの一枚だ。

🚩 PIZZERIA sorgente ソルジェンテ

📍 岐阜市折立314-1
🕒 11:00～15:00 (LO14:00)、
18:00～23:00 (LO22:00)
📅 月曜 (祝日の場合は翌日) 📍 共同33台
☎ 058-215-7555
<http://www.pizzeriasorgente.com/>



4種のチーズハンバーグ(セット) 2,300円(税抜)

さっぱりとした脂が特長の美濃けんとなを100%使用したハンバーグの専門店。「4種のチーズハンバーグ」は、オーブンでローストしたハンバーグから溢れるジューシーな肉の旨みに、モッツァレラチーズ、ゴーダチーズ、ゴルゴンゾーラチーズ、パルミジャーノ・レッジャーノチーズを合わせた風味豊かな特製ソースが見事にマッチ。プレートに添えられた旬の野菜はたっぷり約1日分。客を迎えるスタッフの細やかな心配りも、料理をより特別に感じさせてくれる。

🚩 MERRY BADGE メリーバッジ

📍 岐阜市上土居4-8-6 WAVE21 103
🕒 11:00～LO14:00、18:00～LO22:00
📅 水曜 📍 18台
☎ 058-297-2884
Instagram: @merrybadge



タルト・塩チーズ 420円(税抜)

ニューヨークチーズケーキ 360円(税抜)

平成14年にオープンしたチーズケーキ専門店。15種類以上あるチーズケーキの中でも一番人気は「タルト・塩チーズ」。ほんのり利かせたシチリア産岩塩が、カマンベールチーズのコクとクリームチーズの穏やかな酸味をそっと引き立てる。濃厚なクリームチーズを贅沢に使ったずっしりとした「ニューヨークチーズケーキ」は、低温でじっくり焼き上げるため、口当たりはしっとり滑らかに。サワークリームの酸味が余韻となり、後味は爽やか。

🚩 cheese cake mania! チーズケーキマニア!

📍 岐阜市茜部菱野1-54 栄進ビル1F
🕒 10:00～19:00 ※売り切れ次第終了
📅 火・水曜 📍 8台
☎ 058-275-8631
<https://www.cheesecakemania.net/>

